

DAFTAR PUSTAKA

- Aldira, K. 2018, “Hubungan Pengetahuan, Sikap, Ketersediaan Sarana, dan Pengawasan Dengan Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Andalas Tahun 2018”, *Skripsi*, Jurusan Kesehatan Lingkungan Universitas Andalas, Padang.
- Amalia, I., Eni, R. & Deasy, M. 2015, “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013”, *Jurnal Ilmu Kesehatan*, vol. 4, no. 2.
- Arikunto, S. 2006, *Metode Penelitian Kuantitatif*, Bumi Angkasa, Jakarta.
- _____. 2013, *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Astini, N., Kadek, T. & Dyah P. 2015, “Factor Associated with the Behavior of Food Handler in the Household Food Industry (HFI) In Karangasem Regency”, *Public Health and Preventive Medicine Archive*, vol. 3, no. 2.
- Ayu, F. 2015, “Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak di Kabupaten Gresik”, *e-journal boga*, vol. 4 no.2.
- Azwar, S. 2010, *Sikap manusia: Teori dan pengukurannya*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Badan Pusat Statistik 2012, *Statistik Daerah Kecamatan Cilongok Dalam Angka 2011 dan 2012*, Purwokerto : BPS Kabupaten Banyumas.
- Bagiastra, K. & Luh, P. 2018, “Hygiene dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag di Kawasan Wisata Suranadi Tahun 2017”, *Jurnal Media Bina Ilmiah*, vol. 12, no. 12.
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli & Hanan 2018, “Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di PT. Bandeng Juwana Erlina Kota Semarang”, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol. 6, no. 6.
- Christy, M. 2014 “Faktor Yang Berhubungan dengan Kejadian Dehidrasi Diare Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Kalijudan”, *Jurnal Berkala Epidemiologi*, vol. 2, no.3.

- Clayton, M., Katherine, C., Roni, A., Keshia, M. & Margaret, E. 2015, "Listening to food workers: Factors that impact proper health and hygiene practice in food service", *International Journal of Occupational and Environmental Health*, vol. 21 no. 4.
- Depkes R.I 2003, *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 94 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*, Jakarta.
- Dhyani, P. & Sinta. R. 2016, "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016". *Journal Nutrire Diaita*, vol. 8, no 2.
- Diniyani, N. 2015, "Pengaruh Penggunaan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Sebagai Koagulan Dalam Pembuatan Tahu Biji Saga (*Adenanthera Pavonina Linn*)", *Food Science and Culinary Education Journal*, vol.2 no.2.
- Dinkes Jateng 2015, *Profil Kesehatan Jawa Tengah 2015*, Dinas Kesehatan, Jawa Tengah.
- Erlina, Y. 2015, *Buku Saku Personal Hygiene*, Nuha Medika, Yogyakarta.
- Fajriansyah 2017, "Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi di Kota Banda Aceh", *Jurnal AcTion*, vol. 2, no. 2 149-154.
- Fakih, M. 2010, *Analisis Gender dan Transformasi Sosial*, Pustaka Pelajar, Jakarta.
- Fatmawati, S., Rosidi, A. & Handarsari, S. 2013, "Perilaku Hygiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Hygiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah", *Jurnal Gizi*, vol. 2, hal 30-38.
- Febrianto, A. 2013, *Higiene Karyawan dalam Pengolahan Makanan*, *Skripsi*, Jurusan Teknik Industri Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Handayani, N., Tresna, A. & Dyah, P. 2015, "Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem", *Jurnal Public Health and Preventive Medicine Archive*, vol. 3 no. 2.
- Hanim, F., Chemah, T.C., Rosmaliza, M. & Norhayati, M.Y. 2016, "Food Safety Knowledge and Personal Hygiene Practices amongst Mobile Food

- Handlers in Shah Alam, Selangor”, *Jurnal Social and Behavioral Sciences*, vol. 222 pages 290-298.
- Hari, A. 2016, ”Hubungan Antara Praktik Higiene Penjamah Dengan Keberadaan Coliform pada Cincau Hitam Dijual Di Lingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta”, *Skripsi*, Jurusan Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Haslinda 2018, “Perilaku Sosial Ekonomi pada Usaha Home Industri Tahu di Kecamatan Tomoni Kabupaten Luwu Timur”, *Skripsi*, Universitas Negeri Makassar, Makasar.
- Hasnan, N., Ab. Aziz., Taip, F. & Zulkifli, 2019, “Spine layout design for improving food hygiene and reducing travelled distances in a small-scale burger patties processing”. *International Journal of Food Research*, eISSN: 2550-2166.
- Hastono 2016, *Analisis Data pada Bidang Kesehatan*, PT Raja Grafindo Persada, Depok.
- Ichsan, J. 2017, “Hubungan Pengetahuan dan Sikap Pedagang Hidangan Istimewa Kampung (HIK) terhadap Kebersihan Diri dan Lingkungan Di Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo”, *Skripsi*, Jurusan Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Izzatul, F. 2013, “Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012”, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 2 no.1.
- Karo, A. 2016, “Gambaran Sikap Penjamah Makanan tentang Keamanan Pangan di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar”, *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Lambrechts, A., Human, I.S. & Doughari, J.H., Lues, J.F.R. 2014, “Bacterial contamination of the hands of foodhandlers as indicator of hand washing efficacy in some convenient food industries”, *Pak J Med Sci* , 30(4): 755–8.
- Laporan Pukesmas I Cilongok 2009, *Laporan Keracunan tahun 2009 Cilongok*, Puskesmas I Cilongok.

- Linda, T. 2019, “Tinjauan Tentang Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dibagian Pastry Pada Hotel Nagoya Plasa Batam”, *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, vol. 3 no. 1.
- Maghafirah, M., Sukismanto, Merita, E. 2018, “Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017”, *Jurnal Forum Ilmiah*, vol. 3 no. 1.
- Megasari, S. 2015, “Identifikasi Bakteri Pathogen *Staphylococcus aureus* pada Tahu Bulat Goreng di Home Industri Desa Kalisari Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas pada tahu 2015”, *Skripsi*, Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kemenkes Semarang, Semarang.
- Nanda, L. 2016, “Pembuatan Tahu dari Kacang Kedelai dengan Menggunakan Bahan Penggumpal”, *Journal of Science and Technology*, vol. 14 no. 1.
- Notoatmodjo, S. 2011, *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*, Rineka Cipta, Jakarta.
- _____, S. 2012, *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Nugroho, A., Eram, T. & Mardiana, 2014, “Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Salmonella* pada Daging Ayam Potong”, *Journal Unnes of Public Health*, vol. 3 no.4.
- Nuraini, P. & Dewi, S. 2014, “Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Perilaku Tentang Higiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan di Katering “X” Jakarta Tahun 2014”, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol. 1 no.1.
- Nurlatifah 2017, “Faktor-Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya”, *e-journal Boga*, vol. 5, no. 2, hal. 57-66.
- Nursalam 2010, *Konsep dan penerapan metodologi penelitian ilmu keperawatan*, Salemba Medika, Jakarta.
- Permenkes 2011, *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga*, Jakarta.

- Prashanth & Indranil 2016, "Food Poisoning: Illnes Ranges from Relatively Mild Through To Life Threatening", *Journal of Medical and Health Sciences*, vol. 5, issue 4, e-ISSN: 2319-9865.
- Rahmayani 2018, "Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pinggiran Jalan", *Jurnal AcTion*, vol. 3 no. 2.
- Saifuddin, A. 2004, *Metode Penelitian*, Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Santjaka, A. 2011, *Statistik untuk Penelitian Kesehatan*, Nuha Medik, Yogyakarta.
- Saryono 2010, *Metode Penelitian Kuantitatif*, PT Alfabeta, Bandung.
- Sitinjak, R., Albiner, S., Jumirah 2015, "Analisis Bahaya dan Identifikasi Titik Kritis pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Cina dan Tahu Sumedang di Kelurahan Sari Rejo Kecamatan Medan Polonia", *Jurnal Gizi* vol. 1, no. 1.
- Siti, R. & Sri, H. 2017, "Faktor-Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya", *e-journal Boga*, vol. 5, no. 1, hal. 57-66.
- Sofyan, A. Herni, P., Devi, Y., Yudi, P., Saiful, R., Endang, S. 2016, "Analisis Total Mikrobia, Bacillus Cereus dan Staphylococcus Aerus pada Proses Pembuatan Tahu Gama Yogyakarta", *Jurnal Universty Research Colloquium*, ISSN 2407-9189.
- Suherman, P., Ruslan, L. & Erniwati, I. 2016, "Praktik Hygiene Penjamah Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada SD di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar", *Jurnal MKMI*, vol. 9, no. 2, hal. 103-108.
- Sugiyono 2010, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Afabeta, Bandung.
- Suwaidi, A., Hussein., Al Faisal., El Sawaf & Wasty, A. 2015, "Hygienic Practices Among Food Hadler in Dubai", *International Journal of Preventive Medicine Research*, vol. 1 no.3.
- Swanjaya 2015, *Metodologi Penelitian Kesehatan*, Alfabeta: Yogyakarta.
- Undang-undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.

- Wagustina, S. 2012, “Pengaruh Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh”, *Jurnal Ilmiah STIKes U'Budiyah*, vol. 2, no. 1.
- Wartonah & Tarwoto 2010, *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*, Salemba Medika, Jakarta.
- Waryana 2016, *Promosi Kesehatan, Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat*, Nuha Medika, Yogyakarta.
- Yunus, S., J. Umboh. & Odi, P. “Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung”, *Jurnal JIKMU*, vol. 5 no. 2.